

# ASCHERI

Via Piumati, 23 - 12042 Bra (CN) - Tel. 0172 412394  
Fax 0172 432021 - [www.ascherivini.it](http://www.ascherivini.it) - [ascheri@ascherivini.it](mailto:ascheri@ascherivini.it)

**Anno di fondazione:** 1880 - **Proprietà:** famiglia Ascheri - **Fa il vino:** Giuliano Bedino - **Bottiglie prodotte:** 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 37 + 3 in affitto  
**Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri - **Come arrivarci:** dalla A21 Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco, seguire le indicazioni per Bra.

*La storia delle Cantine Ascheri risale agli inizi dell'800, quando in La Morra i primi rappresentanti della famiglia incominciarono ad interessarsi alla pratica della viticoltura. Da allora il loro nome è sempre stato legato alla vigna e alla produzione, con successivo trasferimento della sede aziendale (1880) nel centro di Bra, polo commerciale di particolare importanza per l'epoca. Oggi, dalle storiche cantine, escono vini di qualità provenienti da circa 40 ettari di vigneti distribuiti tra La Morra, Verduno, Serralunga e Bra. Vini segnati da vigore e da stretti legami con il vitigno di origine, Barolo di temperamento e due chicche quasi uniche: il Syrah e il Viognier Montalupa. Azienda da visitare, con ospitalità di Albergo 4 stelle e Osteria proprio vicino alla cantina.*

## BAROLO SORANO COSTE & BRICCO 2004



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 60 - **Bottiglie:** 4.000  
- Barolo bello e ampio, ciliegioso, corredo da pepe bianco e liquirizia. Al gusto struttura vigorosa e trama acido-tannica ancora giovane e tesa. Da attendere almeno fino al 2012. 28 mesi di botte da 18 hl. Tournedos con i funghi.

## LANGHE ROSSO MONTALUPA 2004



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Syrah 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 30 - **Bottiglie:** 5.500  
- Naso Syrah, con spezie e rilievi foxy misti a lampone e mora di gelso. Bocca bella e scorrevole. 30 mesi di botte da 30 hl. Tajarin con cosciotti di quaglia.

## BAROLO VIGNA DEI POLA 2004 - Nebbiolo 100% - € 40



Naso di viola, fiori appassiti, rosa, liquirizia. Espressione delicata e precisa che ritroviamo anche nel sapore, mediamente strutturato e fine nel tannino. 24 mesi di botte da 10 hl. Stracotto.

## BAROLO SORANO 2004 - Nebbiolo 100% - € 45



"Croccante" nei sentori olfattivi, ciliegia, lampone, accenni vegetali. Bocca di rigore, sapida, strutturata, con tannini dolci. 30 mesi di botte grande. Spezzatino.

## LANGHE BIANCO MONTALUPA 2006 - Viognier 100% - € 30



Importante, largo, con naso carnoso di albicocca e ananas maturo, pesca gialla, prugna. Al gusto è pieno, tondo, decisamente morbido e abbondante. 4 mesi di legno nuovo. Salama veneta.

## NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2006 - € 20



Complesso, con note di anice, fiori, frutta rossa. Poi gusto di media sostanza, tuttavia pulito e ordinato. 6 mesi di rovere grande. Da provare con quiche lorraine.

## DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2007 - € 15



Fragrante, ordinato, con lampone maturo e marasca; di buona profondità e struttura. Poi sapidità e freschezza acido-tannica di rilievo. Bucatini all'amatriciana.

## GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 - Cortese 100% - € 18



## MOSCATO D'ASTI 2007 - € 15



## VERDUNO PELAVERGA 2007 - € 18

